

**ТЕХНОЛОГИЯ ДОБАВЛЕНИЯ КУРИНОГО СЕРДЦА В ВЕТЧИНУ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ
TECHNOLOGY OF ADDING CHICKEN HEART TO HAM**

О. С. Кулешова, студент

А. В. Степанов, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

Аннотация

На сегодняшний день актуальной является проблема обеспечения населения мясной продукцией. Одним из популярных мясных продуктов является ветчина. В статье обусловлена важность мясных изделий в рационе человека. Приведено определение колбас. Колбаса оценивается потребителями в России как универсальный продукт. Перечислены виды колбасных изделий: вареные колбасы, полукопченые колбасы, копченые колбасы, сыровяленые колбасы, зельцы, ветчины. Приведена характеристика и значение показателей ветчин из свинины согласно ГОСТ. Обусловлено положительное влияние куриного сердца на организм человека. Описаны технологические этапы изготовления ветчины с куриным сердцем: подготовка сырья и добавок, разделка, обвалка, жиловка, посол, шприцевание. Добавление куриного сердца в ветчину позволяет получить качественный продукт с улучшенными вкусовыми и ароматическими характеристиками.

Ключевые слова: куриное сердце, ветчина, колбасы, мясные изделия, мясо

Summary

Today, the problem of providing the population with meat products is relevant. One of the popular meat products is ham. The article explains the importance of meat products in the human diet. The definition of sausages is given. Sausage is regarded by consumers in Russia as a universal product. Types of sausages are listed: boiled sausages, semi-smoked sausages, smoked sausages, dry-cured sausages, brawns, hams. The characteristic and value of indicators of pork hams according to GOST are given. The positive effect of chicken heart on the human body is due. The technological stages of making ham with chicken heart are described: preparation of raw materials and additives, cutting, deboning, trimming, salting, stuffing. Adding a chicken heart to ham allows you to get a quality product with improved taste and aroma characteristics.

Keywords: chicken heart, ham, sausages, meat products, meat.

Сегодня производство колбасных изделий в Российской Федерации пользуется активным спросом. Согласно данным статистики, в конце 2021 года экспорт колбасных изделий в Российской Федерации возрос более чем на 30%. Кроме того, колбасные изделия отечественного производства стали поставляться на новые рынки [5].

Трудно переоценить важность колбасных изделий в рационе питания современных потребителей, поскольку колбасные изделия относятся к мясным изделиям. Мясо и изделия из мяса незаменимы в рационе человека, поскольку они содержат источники белка, витаминов, жиров и минеральных веществ, имеют высокую биологическую и пищевую ценность [4].

Наибольшей популярностью у потребителей среди мясных изделий пользуются колбасы. Колбасы – это изделия, которые изготавливаются из мясного фарша с добавлением специй, соли и иных добавок и подвергаются тепловой обработке [10].

Согласно результатам проведенных маркетинговых исследований, колбаса оценивается потребителями в России как универсальный продукт, употреблять который можно как ежедневно, так и в праздничные дни, подавая на стол в виде нарезки. Колбасные изделия присутствуют в ежедневном рационе более большинства россиян. С каждым годом ассортимент колбасных изделий растет [1, 7].

Выделяют следующие виды колбасных изделий:

- Вареные колбасы – к ним относятся изделия, изготавливаемые из мясного фарша, с добавлением в него пряностей, соли и иных продуктов. Температура приготовления вареных колбас составляет 80 °С. К вареным колбасам относятся сосиски и сардельки – в фарше данных изделий нет кусочков шпика и для них характерен меньший диаметр оболочки.

- Варено-копченые колбасы – данный вид изделий подвергается осадке, копчению и вторичному копчению, а также сушке и варке. Варено-копченые колбасы изготавливаются из мясного фарша в оболочке.

- Полукопченые колбасы. От варено-копченых колбас данный вид изделий отличается методом термообработки. Полукопченые колбасы, в отличие от варено-копченых колбас, сначала проходят первичное копчение, затем осуществляется варка, после чего – вторичное копчение и сушка.

- Копченые колбасы – это изделия из мясного фарша в оболочке, готовые к употреблению, подвергнутые сушке и копчению. Отличительными особенностями данного вида колбасных изделий является повышенное содержание в них соли и жира, а также наиболее длительный срок хранения.

- Сыровяленые колбасы. Данный вид изделий изготавливается из шпика и сырого мяса, предварительная термообработка при этом не осуществляется. Данный вид изделий изготавливается при помощи продолжительной сушки. Копчение для изготовления сыровяленых колбас не осуществляется.

- Зельцы. Зельц представляет собой прессованное колбасное вареное изделие, изготавливаемое из мяса или шпика, в банке либо оболочке.

Ветчины. Ветчина – это изделие из кусков бескостного мяса, который подвергается посолу, массированию и варке. Продукт отличается упругой консистенцией и единой структурой [9].

На сегодняшний день на рынке представлен широкий ассортимент ветчинных изделий. Ветчины изготавливаются из свинины, говядины и мяса птицы, кроме цельномышечных кусков используется также измельченное мясо. Использование измельченного мяса способствует уменьшению себестоимости изделия, увеличению выхода готового продукта, сохранению качественных характеристик продукта при использовании сырья [6].

В Таблице 1 приведена характеристика и значение показателей ветчин из мяса птицы согласно ГОСТ [3].

Таблица 1

Характеристика и значение показателей ветчин из мяса птицы

Наименование показателя	Характеристика показателя для ветчинных изделий
Внешний вид	Поверхность чистая, сухая, без повреждения оболочки, наплывов фарша, слипов, бульонных и жировых отеков. Допускается незначительное наличие влаги в вакуумных упаковках
Консистенция	Плотная

Вид на разрезе: ветчина филейная	Куски филе куриного и/или индейки неопределенной формы от светло-розового до розового цвета с видимыми включениями специй, при нарезании не распадается.
ветчина из мяса цыплят, ветчина из мяса индейки	Куски бескостного мяса цыплят или индейки от светло-розового до розово-красного цвета, с видимыми включениями кожи птицы желтоватого цвета и специй, при нарезании не распадается.
ветчина куриная детская, ветчина куриная школьная	Куски куриного мяса неопределенной формы от розового до темно-розового цвета с видимыми включениями фарша или белково-жировой эмульсии и специй, при нарезании не распадается.
ветчина из мяса птицы ассорти	Куски мяса птицы (цыплят, индейки, перепелов в произвольном соотношении) неопределенной формы от розового до розово-красного цвета, с включениями кожи птицы желтоватого цвета, белково-жировой эмульсии и специй, при нарезании не распадается.
ветчина из мяса цыплят с кроликом, ветчина из мяса цыплят с языком, ветчина из мяса цыплят и перепелов	Куски бескостного мяса цыплят от розового до розово-красного цвета, с видимыми включениями кусочков мяса кролика или перепелов, или языка, а также кожи птицы желтоватого цвета и специй, при нарезании не распадается.
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта, со слабо выраженным ароматом пряностей, без посторонних привкуса и запаха, вкус слабосоленый
Форма и размер	Батоны прямой или изогнутой формы диаметром не более 65 мм длиной от 12 до 25 см в натуральной (кишечной) или искусственной оболочке, закрепленные металлическими скрепками (с наложением петли или без нее) или шпагатом (с одной поперечной перевязкой посередине батона)

Ветчинные изделия часто изготавливаются с использованием различных добавок. Так, в рецептуру изготовления ветчины могут быть добавлены куриные сердца.

Куриное сердце представляет собой субпродукт маленького размера, который используется самостоятельно. Употребление куриных сердец оказывает положительное влияние на организм человека. В состав куриных сердец входит множество минералов и витаминов:

- Витамин А в составе куриных сердец укрепляет зрение, иммунитет и состояние костей человека.
- Витамины группы В способствуют улучшению клеточного метаболизма, нормализации производства ферментов и гормонов.
- Витамин РР обеспечивает метаболизм белков, жиров и углеводов, способствует нормализации кровообращения.
- Калий в составе куриных сердец положительно влияет на нервную систему человека.
- Магний, железо и медь улучшают состояние крови и повышают уровень гемоглобина.
- Фосфор является важнейшим компонентом костной и соединительной ткани [2].

Технологический процесс изготовления ветчины с добавлением куриного сердца включает следующие этапы:

Подготовка сырья и добавок. Сырье, отправляемое на переработку, должно иметь соответствующие документы и протокол исследований. При приемке осуществляется осмотр сырья, при необходимости мясо подвергается разморозке.

Разделка. Размороженное мясо очищается от кровоподтеков, остатков оперения и внутренних органов и промывается температурой не более 25 °С, после чего его отправляют на разделку и обвалку. При разделке изделий используются универсальные схемы. После разделки используется только мясное сырье высокого качества, содержание жировой и соединительной ткани в котором не превышает 6%.

Обвалка. Обвалка представляет собой процесс разделения костей и соединительной, мышечной, жировой ткани. Выполняется с помощью ножей или вручную на специальных столах. Обвалка определенных частей туши осуществляется отдельно, благодаря чему увеличивается качества обвалки [8].

Жиловка. На данном этапе из мякоти удаляются хрящи, мелкие кости, кровеносные сосуды сухожилия и иные элементы. Также на данном этапе мясо разделяется на сорта. Жиловку осуществляют вручную либо при помощи ножей, держа ножи по направлению к себе.

Для изготовления фарша мясное сырье, предварительно остудив до температуры 0-2 °С, перемешивается в мешалке от 20 до 40 минут. Постепенно в сырье добавляют ингредиенты посола. После перемешивания мясное сырье отправляют на созревание в холодильную камеру.

Посол. В составе рассола для изготовления ветчины с куриным сердцем есть вода, соль, нитрит, сахар, аскорбаты, полифосфат, куриное сердце и различные добавки. Массирование осуществляется согласно установленным режимам.

Шприцевание. Формовка ветчин в батоны осуществляется шприцеванием мясной эмульсии в колбасные оболочки. После формирования батоны подпрессовывают в варочных прессах. Далее изделия варят в термокамерах до достижения ими температуры от 68 до 72 °С, после чего остужают и упаковывают.

Заключение. Таким образом, ветчина, являясь мясным изделием, пользуется популярностью у российских потребителей. Для улучшения вкусовых и ароматических свойств продукта, а также для продления его срока годности в ветчину добавляют различные ингредиенты. Добавление в ветчину куриного сердца позволяет получить качественный и полезный продукт.

Библиографический список

1. *Акжигитова А. Р.* Роль колбасных изделий в рационе питания современной молодежи / А. Р. Акжигитова, Е. А. Конкина, Н. Н. Пичугина // БМИК. 2016. № 5. С. 698-699.
2. Биохимические основы витаминологии: учебное пособие для самостоятельной работы иностранных студентов фармацевтического факультета по специальности 7.12020101 «Фармация» / Е. В. Александрова, А. С. Шкода, Д. Н. Юрченко, С. В. Левіч. Запорожье, 2015. С. 14-41.
3. ГОСТ Р 56365-2015.
4. *Иванова А. Ю.* Колбасы и их роль в обеспечении продовольственной безопасности [Электронный ресурс] // Современная техника и технологии. 2012. № 5. Режим доступа: <https://technology.snauka.ru/2012/05/950> (дата обращения: 17.02.2022).
5. *Карабут Т.* Россия в 2021 году увеличила экспорт колбасных изделий более чем на треть [Электронный ресурс] // RG.RU. Режим доступа: <https://rg.ru/2022/01/12/v-2021-godu-rossiia-velichila-eksport-kolbasnyh-izdelij-bolee-chem-na-tret.html> (дата обращения: 16.02.2022).

6. *Корнакова Л. С.* Ветчина: от деликатеса до повседневного продукта! кова // Мясные технологии. 2015. № 5 (149). С. 36-37.
7. *Косой В. Д.* Инженерная реология в производстве колбас / В. Д. Косой, А. Д. Малышева, С. Б. Юдина. М.: Колос, 2006.
8. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н. А. Величко и др. Краснояр. гос. аграр. ун-т. Красноярск, 2019. С. 85-86.
9. *Тимофеева В. А.* Товароведение продовольственных товаров. М.: Феникс, 2005. С. 234.
10. Толковый словарь русского языка / под ред. Д. В. Дмитриева. М.: Астрель; АСТ, 2003. 1582 с.